

# Rosado 2023 – D.O.C. Rioja



San Asensio – Finca San Juan



Rosado



Formatos: 75 cl



75% Tempranillo, 25% Garnacha



Grado alcohólico: 13 ,15%



Calificación DO Cosecha: Muy Buena



Tipo botella: Borgoña

**ELABORACIÓN:** Vino elaborado según el método tradicional de "sangrado" de uvas tintas, tras haber mantenido un breve contacto con sus hollejos durante unas seis horas aproximadamente. Obtenido el mosto, éste fermenta a temperatura controlada en depósito de inoxidable. Después tendrán lugar los procesos normales de estabilización y filtración previos a su embotellado.

**COSECHA:** Cosecha 2023 marcada por las complicaciones climatológicas y por una vendimia complicada. Invierno seco y adelanto de la brotación. Primavera con poca precipitación y verano con tormentas en su inicio y temperaturas moderadas en junio y julio. Las altas temperaturas de agosto, con temperaturas nocturnas más altas de lo habitual y las lluvias de la primera quincena de septiembre influyeron de forma negativa en el estado sanitario de la uva. Importante el trabajo realizado en campo y posteriormente en bodega para revertir la situación. Cosecha de las más complicadas que se recuerdan en Rioja.

**NOTAS DE CATA:** Delicado color rosa palo.

Elegantes aromas a fruta roja, notas a caramelos de frambuesa y manzana caramelizada.

En boca tiene una suave entrada y paso marcado por la redondez y su acidez equilibrada que hace que sea largo y con un postgusto fresco y frutal.

Vino perfecto para tomar con o sin acompañamiento.

Maridaje con ensaladas, pastas, y verduras.

Temperatura de servicio 8-10°C

